

ところてんの作り方

材料

てんぐさ… 20g 100g

水 … 1ℓ 5ℓ

酢 … 約10cc

作り方 (25ℓのてんぐさ)

1. てんぐさをよく洗い(ボールに入れて3回くらい)。

分量の水と酢を入れて炊く。

2. 沸騰してきたら弱火で20分くらい炊く。

なるべく、ゆっくりすゝとほせる。

3. 金網でこす。

4. 布巾か木綿の袋でしぼり、容器にいれて冷ます。

(粗熱がとれたら冷蔵庫へ)

5. ところてん突きがない場合は、

大根の切干しみたいに切る。

お好みで酢醤油やごまをかけて召し上がれ。

てんぐさ100gと水5ℓでかんてん流し(中)2箱分